

Mineral-enriched Baker's Yeast

Mineral-yeast-Fe

Iron-rich Dried Yeast Powder

Quality Standards

Appearance, Property	:
Yellow-brown powder that contains flavor unique to yeast	
Iron Content (mg/100g)	: $1,500 \pm 300$
Heavy Metal (ppm)	
Arsenic	: equal to or less than 2.0
Lead	: equal to or less than 2.0
Cadmium	: equal to or less than 2.0
Mercury	: equal to or less than 2.0
General Viable Cell (number/g)	: equal to or less than $1 \times 10^4$
Coliform (number/g)	: negativity
Mold, Yeast (number/g)	: equal to or less than $1 \times 10^2$
Drying Loss (%)	: equal to or less than 7

## ミネラル強化パン酵母シリーズ

### 鉄高含有乾燥酵母粉末

ミネラル酵母-Feは元来栄養成分の宝庫であるパン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* を特殊培養技術で飛躍的に鉄含有量を向上させ、粉末化調製した天然型のミネラル食品素材です。イヤな金属味がマスキングされていますので鉄分の補給や栄養補助食品の開発を目的として幅広く御使用頂けます。



パン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の電子顕微鏡写真

(写真提供：日本女子大学理学部 大隅正子教授)

## 鉄が不足すると……

妊婦：出生時低体重児または未熟児の出産、周産期の死亡率増加が認められています。

幼児、小児：精神活動または認識動作への障害が認められています。

成人男女：作業能力の低下、及び外部からの刺激に対する体動を伴う応答の遅延が認められています。

その他造血作用の低下等が認められています。

※ミネラル・微量元素の栄養学；鈴木、和田編（1994、第一出版）<sup>1)</sup>

### Fe所要量 (mg/日)

10 (成人男性)

(第六次改定 日本人の栄養所要量、第一出版)

## 特性

1. 本品はミネラル鉄を規格量含有する酵母粉末で、食品への少量配合で鉄補給食品の開発が可能です。
2. 含有されている鉄は、一部細胞内で蛋白と結合した有機体となっていますので安定性に優れています。また従来の合成無機塩に比べイヤな金属味がありません。
3. タンパク質、ビタミン類、アミノ酸類などの微量有効成分、食物繊維、核酸を含んでいます。

## 用途

栄養補助食品、各種加工食品への鉄分強化

## 品質規格

外観、性状	:	酵母特有の風味を有する黄褐色の粉末。
鉄含量 (mg / 100g)	:	1,500 ± 300
重金属 (ppm)	:	
ヒ素	:	2.0 以下
鉛	:	2.0 以下
カドミウム	:	2.0 以下
水銀	:	2.0 以下
一般生菌 (個/g)	:	1×10 <sup>4</sup> 以下
大腸菌群 (個/g)	:	陰性
カビ、酵母 (個/g)	:	1×10 <sup>2</sup> 以下
乾燥減量 (%)	:	7 以下

### 鉄供給源食品との含量比較 <sup>1)</sup>

ひじき	55
干しのり	12
豚レバー	13
鶏レバー	9
牛レバー	4
アサリ	7
きな粉	9.2
納豆	3.3
ほうれん草	3.7
ミネラル酵母-Fe	1,500 ± 300
(mg Fe / 100g)	